

STAR 70

SYSTEMY WYPOSAŻENIA KUCHNI



 **MARENO**

Spis treści

04 / Nowy design dla gwiazdy

Seria STAR 70 łączy elegancję i nowoczesność

12 / Trzony, piekarniki, woki, płyty grzewcze

Gazowe, elektryczne, ceramiczne i indukcyjne

26 / Frytownice

Perfekcyjne smażenie przy pełnej kontroli

28 / Płyty bezpośredniego smażenia

Jeszcze potężniejsze, jeszcze wydajniejsze

30 / Grille gazowe, elektryczne i lava-grille

Zaprojektowane dla najbardziej wymagających klientów

32 / Patelnie wielofunkcyjne

Bardziej uniwersalne niż kiedykolwiek wcześniej

34 / Pozostałe urządzenia

Makaroniarki, patelnie uchylne, kotły warzelne, bemary, elementy neutralne, podstawy i szafki, podstawy chłodnicze oraz akcesoria i wykończenia



ENJOY YOUR KITCHEN



Przez ponad 50 lat MARENO stało się solidną marką, dobrze znaną na całym świecie z jakości i niezawodności swoich produktów.

Urządzenia MARENO projektowane są tak, aby były maksymalnie praktyczne w codziennym użytkowaniu. Tworzymy je, w pełni wykorzystując zdobyte przez nas doświadczenie w tym zakresie. Uważnie słuchamy naszych klientów i współpracujemy z profesjonalnymi mistrzami kuchni, aby dostarczyć Państwu najlepsze rozwiązania.

W naszych kuchniach każdy szczegół jest przemyślany i zaprojektowany tak, aby Państwa praca stała się łatwa i wydajna. Sprzęt MARENO jest nie tylko wydajny i niezawodny, lecz także świetnie się prezentuje, jest ergonomiczny i przyjemny w użytkowaniu.

Skupiamy się na ciągłej obserwacji rozwoju świata gastronomii i nawyków żywieniowych. Oferujemy kompleksowe rozwiązania dla każdego typu profesjonalnych kuchni: hoteli, restauracji, barów szybkiej obsługi, kantyn firm i dużych instytucji oraz wielu innych.

NOWY DESIGN DLA GWIAZDY

Dzięki wyczuleniu na potrzeby klientów i na najnowsze trendy w żywieniu i technologii MARENO wprowadza na rynek nową linię urządzeń, która łączy piękno i efektywność, innowacyjność i tradycję.

Przedstawiamy nową gwiazdę STAR 70 stylową, nowoczesną i ergonomiczną.

Nowa nazwa

Urządzenia MARENO, wybierane i doceniane przez szefów kuchni z całego świata, rozwijały się przez dziesięciolecia pod względem technologii i możliwości. Aż do teraz, gdy na czoło wysuwa się nowa gama urządzeń: STAR. Tak jak prawdziwa gwiazda jest podziwiana za piękno, talent i styl.

Nowa stylistyka

Urządzenia STAR 70 to ogromny skok technologiczny, jednak bez utraty charakterystycznych cech, które uczyniły kuchnie MARENO sławnymi na całym świecie.

Nowy styl kładzie nacisk na estetykę, dając wyraźny dowód swojej nowoczesności. STAR 70 jest nie tylko niezwykle wydajna, ale również świetnie się prezentuje i jest wyjątkowo praktyczna w użytkowaniu.





NOWY DESIGN DLA GWIAZDY

Ergonomiczny design

Eleganckie pokręta, z ich niepowtarzalnym kształtem gwiazdy, stały się inspiracją dla nazwy całej niezwyklej linii urządzeń do profesjonalnego gotowania.

Nowy styl czyni pokręta najwygodniejszymi i najbardziej stylowymi w historii.

Dzięki innowacyjnym materiałom są one trwalsze i wytrzymalsze od innych.

Pochyły panel z kontrastowymi pokrętłami pozwala użytkownikowi w ułamku sekundy, lekkim dotknięciem dłoni wybrać właściwe ustawienie.

Uchwyty

Unikalne i wyróżniające się uchwyty serii STAR 70 reprezentują najwyższy poziom ergonomii, zwiększając łatwość chwytu oraz doskonale komponując się z tłoczonymi drzwiami.

Drzwi

Również drzwi otrzymały nowy wygląd. Charakterystyczne tłoczone fronty poddały się prostym geometrycznym kształtom odwołującym się do nowoczesności całej linii.

Kolorystyka

Wszystkie zewnętrzne ściany wraz z drzwiczkami urządzeń mogą być lakierowane na dowolny kolor z palety RAL.

Powłoka lakiernicza jest wysoko odporna na porysowania.





STYL, MOC I NIEZAWODNOŚĆ

Urządzenia serii STAR 70 firmy MARENO są odpowiedzią na oczekiwania kucharzy szukających maksymalnej mocy na minimalnej przestrzeni. Niezwykle elastyczna i wszechstronna gama urządzeń cechuje się tym samym niepowtarzalnym stylem, ergonomią i dbałością o każdy szczegół co inna linia MARENO o nazwie STAR 90. Obie linie STAR 70 i STAR 90 mogą ze sobą z powodzeniem współpracować.

Nieustający rozwój

MARENO dostarcza swoim klientom to, co najlepsze, dzięki rozwojowi nowych rozwiązań zwiększających wydajność i obniżających zużycie mocy.

Linia STAR 70 wyróżnia się licznymi innowacjami zwiększającymi wydajność i łatwość utrzymania higieny oraz poprawiającymi bezpieczeństwo.

Kuchnie gazowe wyposażone są w wysokowydajne palniki dla efektywnego i szybszego gotowania.

Makaroniarki posiadają wbudowany system zabezpieczający przed włączeniem grzania przy pustym zbiorniku, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo.

Kotły warzelne zostały wyposażone w wewnętrzny system kontroli poziomu wody w płaszczu.

10-litrowe frytownice, dzięki zastosowaniu elektronicznego sterowania temperaturą, są niezwykle precyzyjne.





STYL, MOC I NIEZAWODNOŚĆ

Zużycie energii pod kontrolą

Wyposażenie linii STAR 70 umożliwia podłączenie Power Guardian®, opracowanego w MARENO systemu kontroli zasilania. Zaprojektowany do zarządzania zasilaniem urządzeń elektrycznych pozwala zredukować zużycie energii elektrycznej nawet do 43%. To oznacza oszczędności już na starcie inwestycji!

Więcej mocy w kuchni

Dzięki innowacyjnej technologii i nowym materiałom w urządzeniach linii STAR 70 zwiększono moc i efektywność o ponad 40%.

Niezawodne i wszechstronne rozwiązania

Linia STAR 70 oferuje bogaty i wszechstronny wachlarz produktów, który zaspokoi każde gastronomiczne oczekiwania. W ofercie znajduje się wiele różnorodnych propozycji i rozwiązań, włączając w to okrągłe i kwadratowe płyty elektryczne, płyty grzewcze połączone z palnikami gazowymi czy kilkanaście wariantów topów do smażenia. W ofercie znajdują się również potężne woki gazowe. Nie ma takiego menu, którego nie można przygotować na urządzeniach STAR 70!

Idealna konstrukcja modułowa

Wszystkie urządzenia z linii STAR 70 mogą być ustawiane plecami do siebie, stać obok siebie bądź być składane w systemie topów.

Elementy nastawne mogą być ustawiane na klasycznych podstawach, higienicznych i eleganckich szafkach, podstawach chłodniczych bądź na specjalnych stojakach. Regulowane nóżki pozwalają idealnie dopasować wysokość do wszelkich blatów w kuchni.

Solidna propozycja

Trwałe i wytrzymałe, wszystkie elementy linii STAR 70 są wykonane ze stali nierdzewnych AISI 304, 304PS, 316 i 441, tłoczone z blachy o grubości 1,5 mm.

Tam, gdzie jest to niezbędne, urządzenia są wyposażone w kominy odprowadzające spaliny i gorąco z ich wnętrza, aby zapewnić maksymalnie długą żywotność i funkcjonalność.

Maksimum higieny i wszechstronności

Linia STAR 70 ustala nowe standardy w dziedzinie higieny: łączenia pozbawione szczelin, tłoczone zbiorniki oraz misy ociekowe pod palnikami – wszystko, aby zapewnić maksimum czystości. Wszystkie urządzenia, za wyjątkiem płyt grillowych oraz makaroniarek, są przystosowane do podłączenia kolumny wodnej.





Fakty i liczby

18 rodzajów urządzeń

130 modeli

Wydajność palników większa nawet o 60%

Szeroka gama modułów: 20, 40, 60, 80, 100
(tylko dla woków gazowych) oraz 120 cm

Idealne do

- ✓ małych i średnich restauracji, trattorii, kuchni typu open,
- ✓ kuchni cateringowych i szpitalnych,
- ✓ kawiarni,
- ✓ innych obiektów gastronomicznych.

Kuchnie gazowe

Wydajność, niezawodność
i zwarta konstrukcja

Kuchnia gazowa linii STAR 70
to gwarancja zoptymalizowania
wydajności kuchni.





**Zapewnienie
najlepszych
rezultatów!**

Korzyści

Wysokowydajne palniki gazowe zapewniają większą moc, co przekłada się na szybsze gotowanie oraz powtarzalne, idealne rezultaty.

Palniki są zabezpieczone przed zalaniem, a pokrętki zostały zaprojektowane tak, aby były wodoodporne i zabezpieczone przed zalaniem w trakcie czyszczenia.

Piekarniki swoją wydajność zawdzięczają grubej podłodze wykonanej ze stali nierdzewnej pokrytej emalią. Dzięki temu urządzenia gwarantują oczekiwane rezultaty pieczenia przy każdym użyciu.

Klasyczne piekarniki ze statycznym grzaniem, o rozmiarze 2/1 GN, są dostępne w całej palecie urządzeń z gazowymi kuchniami i płytami grzewczymi. Nowe elektryczne piekarniki konwekcyjne w standardzie 1/1 GN gwarantują perfekcyjne efekty.

Szczegóły techniczne

Zakres mocy głównych palników gazowych – od 1,6 kW do 6,0 kW.

Topy gazowe posiadają wytłoczoną misę ociekową o głębokości 6,5 cm oraz zaokrąglone krawędzie. Maksymalnie duże odległości między palnikami umożliwiają stosowanie największych garnków i patelni.

Ruszty i palniki przystosowane do stosowania małych naczyń, nawet o średnicy 10 cm. Oszczędny płomień pilotujący. Świeczka umieszczona w bezpiecznym miejscu. Palniki umieszczone w żeliwnych emaliowanych rusztach, zaprojektowanych tak, aby dodatkowo rozprowadzać ciepło na naczynia. Dostępne są również ruszty nierdzewne ze stali AISI 304.

Sterowanie piekarnika jest umieszczone na górnym panelu, co ułatwia użytkowanie.

Nierdzewna komora piekarnika została wyposażona w wymywane przewodnice, co zapewnia higienę i łatwość czyszczenia.

Drzwi o solidnej konstrukcji ze stali nierdzewnej są wyposażone w labiryntową uszczelkę oraz drzwi wewnętrzne.

Drzwi po otwarciu znajdują się w jednej linii z podłogą piekarnika.

Temperatura pracy sterowana termostatem: w piekarnikach elektrycznych – 110-280°C, w piekarnikach gazowych – 100-300°C z termoparą.



Kuchnie gazowe Maxi Oven

Wydajność, niezawodność i zwarta konstrukcja

Z olbrzymim piekarnikiem i 6-palnikową kuchnią z linii STAR 70 kreatywność kucharzy nie zna granic.

Korzyści

Piekarnik o wymiarach komory 97,5 x 64 x 39 cm pozwala kucharzom przyrządzać duże ilości i duże porcje potraw. Efekt pieczenia zawsze jest doskonały.

Kuchnia 6-palnikowa imponuje możliwościami i wydajnością dzięki mocnym (6,0 kW) palnikom i tłoczanej konstrukcji.





Idealny do
największych dań



Szczegóły techniczne

Ruszt ze stali chromowanej
emaliowana blacha
93 x 62 cm są dostarczane
w standardzie.

Model jest wyposażony
w zawór bezpieczeństwa
i piezoelektryczny zapalnik
zabezpieczony przed zalaniem.

Zakres temperatur:
100-300°C.

Woki gazowe

Wyjątkowe urządzenia do wyjątkowych dań

Dedykowany każdej kuchni i każdemu menu MARENO wprowadza do linii STAR 70 profesjonalny wok gazowy.

Korzyści

Opracowany jako monoblok, nowy wok gazowy jest wyposażony w potężne, szybkie palniki (wersje 1- lub 2-palnikowe) w modułach 60 lub 100 cm. Moduły mogą być instalowane zarówno na wyspie grzewczej, jak i pod ścianą.

Perfekcyjnie wykonany palnik zapewnia potężną moc i szybkość gotowania, co przekłada się na idealne potrawy.

Palnik można szybko zdemontować w celu umycia urządzenia.

Obudowa jest wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm. Konstrukcja została zaprojektowana tak, aby uniemożliwić zalanie urządzenia. Urządzenie posiada odpływ i system odprowadzający ciecz ze środka oraz zostało zaprojektowane tak, aby możliwe było podłączenie systemu uzupełniania wody i chłodzenia.





Kuchnia
bez ograniczeń



Szczegóły techniczne

Palniki gazowe o mocy 10,0 kW lub 14,0 kW i średnicy 19 cm, umieszczone pod żeliwnym rusztem.

Regulacja mocy za pomocą zaworu gazowego z termoparą oraz płomienia pilotującego.

Urządzenie posiada misę ociekową o głębokości 6,5 cm.

Zdejmowany, okrągły żeliwny ruszt.

Płyty grzewcze

Moc na wyciągnięcie ręki

Płyty grzewcze STAR 70 dostarczają nieocenionego wsparcia w przygotowaniu najbardziej wyszukanych potraw. Dzięki płytom kucharze są w stanie przygotowywać duże ilości różnorodnych potraw jednocześnie.





Można przygotować wiele potraw w różnych temperaturach - a wszystko w tym samym czasie!

Korzyści

Płyty grzewcze są idealne nie tylko do bezpośredniego gotowania, ale również do podtrzymania temperatury przygotowanych dań. Szeroka gama płyt grzewczych w linii STAR 70 obejmuje urządzenia elektryczne i gazowe. Unikatowym rozwiązaniem jest urządzenie Simple Service z dwoma palnikami i płytą grzewczą.

Dzięki rozkładowi temperatur na płycie gazowej (od 500°C w centrum do 200°C na skraju) możliwe jest przygotowywanie różnego rodzaju produktów (np. ryb, steków i warzyw) równocześnie.

Urządzenia są wyposażone w żeliwną płytę o grubości 3 cm o zaokrąglonych krawędziach. Dzięki dużej powierzchni roboczej (78 x 58 cm oraz 38,5 x 58 cm w Simple Service) płyty grzewcze oferują dużą wydajność.

Elektryczne płyty posiadają 4 niezależne strefy dla zdywersyfikowania temperatur i możliwości. Każda strefa jest sterowana osobno, przy pomocy termostatu.

Płyty są wyprodukowane ze stali o zwiększonej wytrzymałości, o grubości 18 mm i gładkiej powierzchni pokrytej chromem. Płyty są otoczone rynienką ociekową chroniącą panel i wnętrze urządzenia przed zalaniem.

Płyty gazowe są również dostępne w wersji z piekarnikiem gazowym. Płyty elektryczne występują w wersji z piekarnikiem statycznym 2/1 GN lub konwekcyjnym 1/1 GN.

Szczegóły techniczne

Gazowe płyty grzewcze i Simple Service

Płyty mają satynowaną powierzchnię, która znajduje się na tym samym poziomie, co powierzchnia sąsiadujących rusztów kuchni gazowych.

Ogrzewanie zapewnia palnik o mocy 9,0 kW (6,0 kW w Simple Service) umieszczony pod centralnym punktem płyty.

Powierzchnia robocza płyty gazowej to 78 x 58 cm.

Powierzchnia płyty w Simple Service to 38,5 x 58 cm.

Elektryczne płyty grzewcze

Płyta posiada 4 niezależne strefy o mocy 2,5 kW i średnicy 23 cm.



Kuchnie elektryczne

Prostota w służbie idealnych wyników

Kuchnie elektryczne to najlepsze wsparcie dla łatwego, codziennego gotowania.





Rozbudza
kreatywność

Korzyści

Proste i wytrzymałe kuchnie elektryczne STAR 70 występują w pełnej gamie modeli, zarówno z płytami okrągłymi, jak i kwadratowymi. Dzięki zastosowaniu w płytach wytrzymałego żeliwa urządzenia gwarantują wyśmienite efekty gotowania.

Korpus jest wykonany z tłoczonej blachy nierdzewnej o grubości 1,5 mm. Dzięki zaokrąglonym krawędziom urządzenia czyszczenie się łatwo i szybko.

Piekarnik statyczny 2/1 GN dostępny jest z całą gamą topów elektrycznych. Nowy piekarnik konwekcyjny 1/1 GN zapewnia bezproblemowe pieczenie i powtarzalne wyniki.

Szczegóły techniczne

Płyty kwadratowe mają wymiary 22 x 22 cm i moc 2,6 kW.

Płyty okrągłe mają średnicę 22 cm i moc 2,6 kW. Wykonane są z wytrzymałego żeliwa.

6-pozycyjny przetącznik mocy. Lampki kontrolne sygnalizują prawidłową pracę urządzenia. Temperatura sterowana termostatem w zakresie 50-400°C.

Każda płyta jest wyposażona w termostat bezpieczeństwa automatycznie wyłączający grzanie w momencie, gdy na płycie nic nie stoi lub naczynie jest niewłaściwe.

Kominy wyprowadzające ciepło z wnętrza urządzenia.

Misa ociekowa będąca częścią korpusu.

Dostępne w wersjach wolnostojących z piekarnikiem bądź nastawnych.

Zasilanie 400 lub 230 V.



Kuchnie z płytą ceramiczną

Szybkość i prostota w zasięgu ręki

Kuchnie ceramiczne z linii STAR 70 są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałe efekty w krótszym czasie.

Korzyści

Te wydajne kuchnie zapewniają krótki czas przygotowania każdego rodzaju potraw.

Gładka powierzchnia ułatwia operowanie garnkami oraz czyszczenie.

Płyty ceramiczne są dostępne ze statycznym piekarnikiem 2/1 GN oraz z piekarnikiem 1/1 GN w wersji statycznej i konwekcyjnej.





Innowacja
w przyrządzaniu
klasycznych
i nowoczesnych dań



Szczegóły techniczne

Płyta ze szkła ceramicznego o grubości 6 mm, szczelnie osadzona w korpusie.

Okrągłe 1-strefowe radiatory grzewcze o mocy 2,5 kW i średnicy 23 cm, z 6-stopniową regulacją mocy.

Lampki sygnalizujące prawidłową pracę.

Wskaźnik ciepła biernego dla zwiększenia bezpieczeństwa użytkowników.

Kuchnie indukcyjne

Maksimum efektywności w kuchni

Kuchnie indukcyjne linii STAR 70 to nowoczesny system o dużej mocy, który zapewnia maksimum precyzji i smaku przygotowywanych potraw.





Nacisk na smak,
nacisk na
oszczędność



Korzyści

Indukcja STAR 70 zapewnia niezwykle wysoką wydajność (nawet do 90% więcej w stosunku do zwykłych kuchni elektrycznych).

Wyposażone w płytę o mocy 3,5 kW lub 5,0 kW (5,0 kW w woku indukcyjnym) urządzenia gwarantują szybki czas przygotowania i perfekcyjne efekty.

Kuchnie indukcyjne pozwalają oszczędzać energię elektryczną oraz redukują koszty eksploatacji. Mniejsza emisja ciepła pozwala zachować przyjazne warunki pracy w kuchni.

Hermetycznie zamontowana płyta ze szkła ceramicznego umożliwia proste i szybkie umycie urządzenia.



Szczegóły techniczne

Pola indukcyjne, oznaczone na urządzeniu nadrukiem, mają średnicę 23 cm (30 cm w woku).

Specjalne i delikatne tryby gotowania dostępne dzięki 6 możliwym ustawieniom mocy.

Grzanie aktywuje się jedynie wtedy, gdy na płycie znajduje się naczynie przystosowane do indukcji. Dystans pomiędzy polami indukcyjnymi pozwala swobodnie stosować nawet duże patelnie i garnki. Najlepsze efekty uzyskuje się, stosując naczynia o płaskim dnie i średnicy 12-23 cm.

Urządzenie nie posiada komina.

Do płyt indukcyjnych niezbędna jest dedykowana podstawa, aby zapewnić właściwą wentylację wewnętrzną urządzenia.

Zalety kuchni indukcyjnych

- | | |
|--|---------------|
| ✓ Efektywność: | + 90% |
| ✓ Czas gotowania: | - 50% |
| ✓ Czas stygnięcia: | - 50% |
| ✓ Temperatura powierzchni roboczej (po zagotowaniu 1 litra wody) | 110°C / 230°F |

Frytownice

Idealne smażenie w bezpiecznych warunkach

Frytownice gwarantują wysoką precyzję przygotowania posiłków.

Korzyści

Frytownice z linii STAR 70 zapewniają doskonały stosunek mocy do pojemności: gazowe – 0,93 kW/l, elektryczne – 0,9 kW/l.

Zbiorniki powstają z jednego arkusza blachy w procesie głębokiego tłoczenia. Dzięki pozabawieniu spawów i zaokrąglonym krawędziom całe urządzenie jest banalnie proste w utrzymaniu czystości.

Zbiornik jest zaprojektowany tak, aby zapewnić idealny obieg gorącego oleju oraz strefę zimną na spalone resztki.

Wydłuża to żywotność frytury oraz podnosi parametry jakościowe smażonych produktów.

Frytownice elektryczne ze zbiornikiem 10 l posiadają elektroniczne sterowanie. Dzięki temu rozwiązaniu można precyzyjnie sterować temperaturą, co czyni urządzenie idealnym w nowoczesnej i odważnej kuchni.





**Chrupiące i złociste
- najwyższa klasa
smażenia!**



Wydajność

Godzinowa wydajność z jednego zbiornika:

- ✓ powyżej 24,7 kg mrożonych ziemniaków lub frytek,
- ✓ powyżej 27,8 kg surowych ziemniaków lub frytek.

Szczegóły techniczne

Wszystkie modele są wyposażone w termostat bezpieczeństwa.

Frytownice gazowe

Palniki znajdują pod zbiornikiem, nie mają styczności z fryturą. Wykonane są ze stali nierdzewnej AISI 304. Zapalnik piezoelektryczny, zabezpieczony przed zalaniem.

Frytownice elektryczne

Grzałki, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, obracają się o 90°, dzięki czemu możliwy jest łatwy dostęp do zbiornika.

Model z 10 litrową komorą, zasilany elektrycznie, występuje również w wersji sterowanej elektronicznie.

Dostępne pojemności frytownic to 8, 10 i 15 litrów w przypadku urządzeń gazowych oraz 10 i 15 litrów w przypadku urządzeń elektrycznych.

Elektroniczne sterowanie pozwala użytkownikowi ustawiać temperaturę i czas obróbki termicznej.

W urządzeniach sterowanych elektronicznie dostępny jest program rozmrażania.

Płyty bezpośredniego smażenia

Większa moc to większa wydajność

Aby uzyskać lepsze parametry pracy, w płytach do smażenia z linii STAR 70 zwiększono moc oraz poprawiono ergonomię.

Korzyści

W linii STAR 70 występuje szeroka gama płyt do bezpośredniego smażenia w modułach 40, 60 i 80 cm.

Wszystkie moduły są dostępne w wersji z płytą stalową bądź chromowaną, gładką, ryflowaną lub mieszaną.

Wszystkie płyty posiadają dużą moc grzewczą oraz idealny, jednolity rozkład temperatury na płycie. W modułach 80 cm moc osiąga 14,0 kW.

Płyta urządzenia jest zespawana z korpusem, aby zapewnić maksymalną łatwość czyszczenia.

Precyzyjne sterowanie temperaturą i jej doskonały rozkład na płycie umożliwiają szybsze smażenie nawet w niskich temperaturach.





Wsparcie kuchni
od A do Z



Szczegóły techniczne

Wszystkie płyty są wyposażone w otwór spustowy oraz 2,5-litrowy zbiornik na tłuszcz i spalone resztki.

Termostat bezpieczeństwa jest zamontowany w każdym urządzeniu.

Ruchoma (demontowalna) osłona przeciwrozpryskowa dostępna jako opcja.

Gazowe płyty bezpośredniego smażenia

Palnik posiada 2 ramiona z 4 rzędami płomienia. Modele z zaworem bezpieczeństwa i termoparą pozwalają na ręczne sterowanie temperaturą w zakresie od 200°C do 400°C. Rozwiązanie to jest idealne tam, gdzie liczy się wysoka moc i szybkość. Modele z zaworem sterowanym termostatem (z termoparą) osiągają temperaturę od 90°C do 280°C i dlatego są niezastąpione tam, gdzie liczy się precyzja.

Piezoelektryczny zapalnik posiada włącznik zabezpieczony przed zalaniem.

Elektryczne płyty bezpośredniego smażenia

Grzałki wykonane ze stali tytanowej INCOLOY zamontowane pod płytą. Temperatura sterowana termostatem w zakresie od 110°C do 280°C.

Grille gazowe, elektryczne i lava-grille

Dla wymagających klientów

Grille gazowe, elektryczne
i lava-grille są idealne do obróbki
mięsa, ryb i warzyw.





Niezapomniane wrażenia

Korzyści

Wolnostojące grille posiadają solidną konstrukcję i są łatwe w obsłudze. Urządzenia z linii STAR 70 są wyposażone w zasobniki na wodę i tłuszcz. Rozwiązanie takie powoduje szybkie schładzanie kapiącego tłuszczu (higiena), a także czyni grillowane potrawy delikatniejszymi i zdrowszymi.

Dzięki lava-grillowi potrawy osiągną niesamowite smaki. Grillowanie w jednolitej, stałej temperaturze pozwala zachować żywności wszystkie wartości odżywcze.

Elektryczne grille pozwalają na smażenie bezpośrednio na specjalnie zabezpieczonych grzałkach. Dzięki zasobnikowi na wodę mięso pozostaje idealnie delikatne i soczyste.

Aby zapewnić idealne efekty jeszcze szybciej, w linii STAR 70 została podniesiona moc urządzeń: powyżej 15,0 kW – w modelach gazowych, 14,0 kW – w lava-grillu oraz 8,16 kW – w modelach elektrycznych.

Szczegóły techniczne

Korpusy wszystkich urządzeń są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

Grille gazowe

Palniki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 i zabezpieczone promiennikami wykonanymi z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 316.

Promienniki są łatwo demontowalne, dzięki czemu utrzymanie czystości nie sprawia problemu. Zawór bezpieczeństwa z termoparą umożliwiającą kontrolę płomienia.

Specjalna konstrukcja rusztów: pochyły dla mięs i poziomy do grillowania ryb i warzyw. Ruszty są wykonane z żeliwa, pod nimi znajdują się zbiorniki ociekowe na tłuszcz. Ostona przeciwrozbryzgowa z trzech stron rusztu.

Specjalna szczotka do czyszczenia rusztu dostarczana wraz z urządzeniem.
Powierzchnia robocza:
dla modułu 40 cm – 31,6 x 46,6 cm,
dla modułu 80 cm – 71,2 x 46,6 cm.

Gazowy lava-grill

W urządzeniu znajduje się palnik gazowy wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, z płomieniem pilotującym i termostatem bezpieczeństwa.

Dla najlepszego efektu ruszt można ustawić w jednej z dwóch wysokości w stosunku do źródła ciepła.

Wyciągana taca ociekowa na tłuszcz i resztki dla ułatwienia czyszczenia.

Wysoka na 13,5 cm ostona przeciwrozbryzgowa z trzech stron.

Powierzchnia robocza:
dla modułu 40 cm – 27,0 x 44,7 cm,
dla modułu 80 cm – 54,5 x 44,7 cm.

Grille elektryczne

Wyposażone w 6-stopniowy regulator mocy, z maksymalną temperaturą 400°C.

Lampka kontrolna sygnalizująca prawidłowe działanie urządzenia.

Powierzchnia robocza:
dla modułu 40 cm – 27,0 x 44,7 cm,
dla modułu 80 cm – 54,5 x 44,7 cm.

Patelnie wielofunkcyjne

Jeszcze wszechstronniejsze

Patelnie wielofunkcyjne linii STAR 70, pomysłowe i nieodzowne w każdej kuchni, kryją w sobie moc technologii, która przeradza się w nieskończenie wiele możliwości kulinarnych.

Korzyści

Wiele możliwości w jednym urządzeniu – patelnię można wykorzystywać podobnie jak patelnię uchylną, jako płytę do smażenia, jako bema lub jako płytką frytownicę.

Wyjątkową cechą tego urządzenia stanowią niezależne strefy grzewcze, co pozwala na stosowanie różnych technik gotowania w tym samym czasie.

Powierzchnia wanny jest wykonana ze starannie wypolerowanej stali nierdzewnej, co zmniejsza ryzyko przypalania się żywności.

Urządzenie pozwala na delikatną i zdrową obróbkę termiczną potraw, przy zmniejszeniu ilości stosowanego tłuszczu.





*Podoba każdemu
zadaniu*

Szczegóły techniczne

Wersje elektryczne dostępne w modułach 40 i 60 cm. Ostonięte grzałki znajdują się pod dnem wanny. W module 60 cm znajdują się dwie osobno sterowane strefy grzania.

Temperatura sterowana termostatem w zakresie od 50°C do 300°C. Lampka kontrolna wskazująca prawidłową pracę urządzenia.

Termostat bezpieczeństwa.

Otwór spustowy o średnicy 6 cm z korkiem oraz wyjmowana wanna 1/1 GN h-15 cm.



Makaroniarki

Perfekcyjny makaron za każdym razem

Urządzenia do gotowania makaronu z linii STAR 70 zostały zaprojektowane tak, aby dostarczyć największą moc i prostotę obsługi.





Nareszcie każda
porcja makaronu
będzie idealnie
ugotowana!

Korzyści

Łatwe czyszczenie zbiornika dzięki wytłoczeniu go z jednej kawałki blachy oraz zachowaniu zaokrąglonych krawędzi.

Precyzyjna regulacja mocy pozwala kucharzowi na pełną kontrolę przy gotowaniu każdego typu makaronu (zarówno świeżego, jak i suchego), a także gnocchi czy ravioli.

Specjalny czujnik ciśnieniowy zapewnia pełne bezpieczeństwo, odcinając grzanie w momencie, gdy w zbiorniku nie ma wody. Dzięki zaworowi elektromagnetycznemu urządzenie można szybko napełnić wodą.



Szczegóły techniczne

Korpus i zbiornik wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 316, z zachowaniem zaokrąglonych krawędzi dla lepszej higieny.

Makaroniarki gazowe

Palnik wykonany ze stali nierdzewnej, umieszczony pod zbiornikiem.

Makaroniarki elektryczne

Grzałki, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, są umieszczone w komorze urządzenia. Można je obrócić, aby swobodnie umyć komorę po skończonym gotowaniu.

Patelnie uchylne

Zaawansowane rozwiązanie dla tych, którzy dużo wymagają

Patelnie uchylne są najpraktyczniejszym i najbardziej zaawansowanym rozwiązaniem dla wszystkich, którzy przygotowują duże ilości różnorodnych potraw.





*Bardzo praktyczne
i wygodne!*

Korzyści

Nowe patelnie z linii STAR 70 oferują aż 60 litrów pojemności, dzięki czemu idealnie pasują tam, gdzie liczy się i wysoka jakość, i duża ilość przygotowanych potraw.

Patelnie posiadają zaokrąglone krawędzie wewnątrz misy oraz duży lej spustowy. Gotowanie i czyszczenie jeszcze nigdy nie było tak proste.

Pokrywa została zaprojektowana na nowo. Teraz ma podwójny płaszcz, dzięki czemu jest jeszcze lepiej wyważona i dużo efektywniej utrzymuje ciepło w patelni.

Szczegóły techniczne

Misa wanny jest wykonana ze stali nierdzewnej. Dno misy jest wykonane z wysokogatunkowej stali, z duplexu oraz żeliwa.

Ręczny system przechyty misy.

Opcjonalny system automatycznego napełniania zbiornika wodą.

Pokrywa o podwójnej konstrukcji z elementem ociekowym, dzięki któremu skropliny wracają do misy. Wytrzymałe zawiasy ze stali nierdzewnej AISI 304 zapewniają odpowiednie wyważenie, zwiększając bezpieczeństwo kucharza.

Temperatura sterowana termostatem w zakresie od 90°C do 280°C – dla urządzeń gazowych i od 100°C do 285°C – dla urządzeń elektrycznych.

Mikrowyłącznik odcina zasilanie, gdy misa patelni jest przechylona.

Patelnie gazowe

Palnik ze stali chromowanej oraz zawór gazowy z termoparą.

Patelnie elektryczne

Grzałki wykonane ze stali tytanowej INCOLOY umieszczone pod wanną.



Kotły warzelne

Moc pod kontrolą

Kotły z linii STAR 70 idealnie nadają się dla szpitali, hoteli, dużych restauracji i firm cateringowych. Urządzenia z grzaniem bezpośrednim i z płaszczem wodnym zostały stworzone do gotowania dużych ilości potraw.





Wszechstronne
i niezbędne

Korzyści

Dzięki precyzyjnemu sterowaniu pracą kottły zapewniają maksimum kontroli i bezpieczeństwa.

Kottły wyposażone w płaszcz wodny posiadają system zabezpieczający przed uruchomieniem urządzenia przy pustym zbiorniku.

Dodatkowo znajduje się w nich innowacyjny i unikatowy system ostrzegający przed zbyt małą ilością wody w płaszczu.

Dostępne są specjalne kosze do gotowania warzyw, makaronów i ryżu.

Szczegóły techniczne

Dno zbiornika jest wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 316. Boki wyprodukowano ze stali nierdzewnej AISI 304.

Napełnianie zbiornika ciepłą i zimną wodą za pomocą elektrozaworu ze sterowaniem na panelu głównym.

Zawór spustowy 1½" z nienagrzewającym się uchwytem.

Samobalansująca się pokrywa z nienagrzewającym się uchwytem.

W kottłach z płaszczem wodnym grzanie następuje poprzez parę wodną o niskim ciśnieniu generowaną z wody w płaszczu.

Urządzenia są wyposażone w termostat bezpieczeństwa z łatwo dostępnym przyciskiem resetującym.

Gazowe kottły warzelne

Palnik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, umieszczony na zewnątrz zbiornika lub płaszcza. Zawór bezpieczeństwa z termostatem sterowanym poprzez panel.

Zapłon elektryczny z przyciskiem na panelu frontowym.

Elektryczne kottły

Grzanie poprzez płaszcz wodny, grzałki elektryczne umieszczone w płaszczu.

Bemary i podgrzewacze

Siła prostoty

Urządzenia linii STAR 70 zapewniają zachowanie wartości odżywczych przez długi czas.

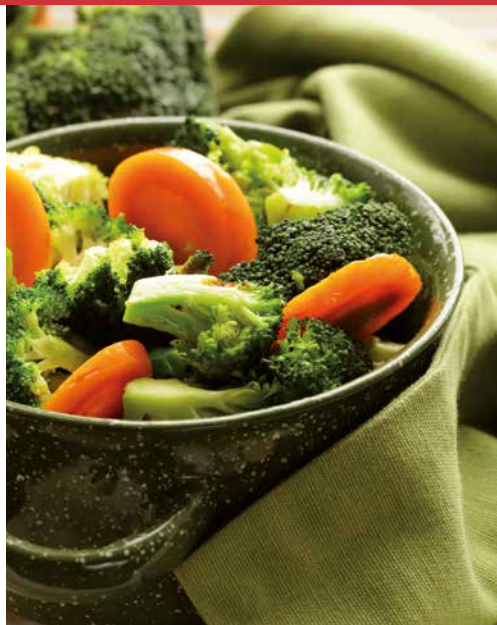
Korzyści

Zbiorniki posiadają zaokrąglone krawędzie, aby ułatwić czyszczenie, oraz nachylone dno, aby ułatwić opróżnianie zbiornika.

Podgrzewacz idealnie nadaje się do utrzymania temperatury, świeżości i chrupkości dań smażonych.

Zaprojektowane do pracy na sucho urządzenia posiadają dolne lub górne systemy grzania.





*Pełna kontrola
przygotowywanych
potraw!*

Szczegóły techniczne

Zbiorniki przystosowane do pojemników 1/1 GN h-15 cm w module 40 cm. Moduł 80 cm mieści 2 x 1/1 GN h-15 cm.

Termostat bezpieczeństwa zabezpiecza urządzenie przed grzaniem bez wody w zbiorniku.

Temperatura wody sterowana w zakresie od 30°C do 90°C.

Rura spustowa do opróżniania zbiornika.

Perforowana wkładka na dno i poprzeczka podtrzymująca pojemnik dostarczane w standardzie.

Bemary gazowe

Palnik wykonany ze stali nierdzewnej, umieszczony pod zbiornikiem.

Sterowanie przy pomocy zaworu bezpieczeństwa z termoparą.

Bemary elektryczne

Specjalne grzałki elektryczne umieszczone pod zbiornikiem.

Sterowanie za pomocą termostatu.

Podgrzewacz

Ruchomy pojemnik 1/1 GN z perforowaną wkładką na dno.

Specjalne grzałki wykonane ze stali tytanowej INCOLOY.

Ogrzewanie górne poprzez promienniki infrared.

Temperatura sterowana termostatem w zakresie od 30°C do 90°C.

Lampka kontrolna sygnalizująca prawidłową pracę urządzenia.



Elementy neutralne

Przestrzeń na efektywną pracę

Wytrzymałe, proste w czyszczeniu elementy neutralne pozwalają mieć wszystko pod ręką.

Korzyści

Elementy robocze są wykonane ze wzmocnionej stali nierdzewnej. Dzięki swojej konstrukcji zapewniają bardzo dużą powierzchnię roboczą.

Wykończone w najdrobniejszych szczegółach, są eleganckie i proste w utrzymaniu czystości.



Szczegóły techniczne

Wszystkie moduły 40, 60 i 80 cm z szufladą posiadają teleskopowe prowadnice z możliwością pełnego wysuwu szuflady.

Szuflady mają zaokrąglone krawędzie dla lepszej higieny oraz teleskopowe prowadnice z pełnym wysuwem.

Można stosować pojemniki w normie GN o głębokości maksymalnej 15 cm.

Podstawy

Dużo miejsca ułatwia pracę

Wygodne w użyciu, solidne podstawy, stojaki i podstawy chłodnicze są perfekcyjnym wykończeniem kuchni.

Korzyści

Wszystkie i solidne podstawy linii STAR 70 zostały tak zaprojektowane, aby wytrzymać pracę w każdej profesjonalnej kuchni. Podstawy mogą być łączone z całym wachlarzem akcesoriów, takich jak szuflady, prowadnice na blachy i pojemniki czy zestawy grzewcze.

Mocna konstrukcja i łatwość czyszczenia, podwójne ścianki – to cechy charakterystyczne podstaw higienicznych H2. Posiadają one również zaokrąglone wewnętrzne krawędzie ($r = 15 \text{ mm}$) oraz tłoczone prowadnice.



Szczegóły techniczne

Wszelkiego typu podstawy wykonane ze stali nierdzewnej, w modułach 20, 40, 60, 80 i 120 cm.

System szybkiego montażu urządzeń nastawnych.

Wśród dostępnych opcji znajdują się szafki otwarte, szafki z prowadnicami w standardzie GN, drzwi 40 lub 60 cm, szuflady 40 lub 60 cm, zestawy grzewcze do szafek w modułach 40 lub 80 cm (sterowane w zakresie od 50°C do 90°C).

Nóżki z możliwością regulacji wysokości wykonane są z rur stalowych nierdzewnych.

Podstawy chłodnicze

Przestrzeń idealnie zorganizowana

Podstawy chłodnicze to jeden z ważnych elementów wyposażenia kuchni, czyni pracę personelu bardziej efektywną, ergonomiczną i wydajną.





Wszystkie elementy
niezwykle ważne

Korzyści

Dostępne są dwie długości z wieloma rodzajami aranżacji (drzwi i szuflady), aby udoskonalić organizację pracy w kuchni.

Dostępne są podstawy chłodnicze (od -2°C do $+8^{\circ}\text{C}$) dedykowane świeżym produktom oraz podstawy mroźnicze (od -15°C do -20°C) do przechowywania mrożonek.

W podstawach znajduje się system wymuszający obieg powietrza, aby zagwarantować utrzymanie właściwej temperatury i wilgotności.

System dodatkowo zapewnia szybki powrót do zadanej temperatury po każdorazowym otwarciu drzwi. Panel i agregat mogą być wychylone do przodu w celu konserwacji układu.

Szczegóły techniczne

Szafki w standardzie 1/1 GN, wykończone stalą nierdzewną AISI 304.

Szuflady 1/1 GN h-10 cm. Szuflady osadzone na teleskopowych prowadnicach ze stali nierdzewnej AISI 304, z możliwością pełnego wysuwu.

Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin. Poliuretanowa izolacja i przyjazne środowisko czynniki chłodnicze.

Łatwe, intuicyjne sterowanie elektronicznym termostatem.

Aksesoria i wykończenie

Szeroka gama wyposażenia

Linia STAR 70 firmy MARENO oferuje całą gamę akcesoriów i rozwiązań pozwalających dopasować kuchnię do oczekiwań klientów, personalizując ją w najdrobniejszych szczegółach.

Korzyści

W linii STAR 70 można skorzystać z całej palety niezawodnych, o wysokiej jakości akcesoriów, aby skompletować i dostosować urządzenia kuchni do każdego potrzeb.

Aby jeszcze bardziej wyróżnić Państwa kuchnię, linia STAR 70 oferuje szeroki zakres wykończeń, włączając w to odporną na porysowania powłokę lakierowaną w dowolnym, wybranym przez klienta kolorze RAL.

Kolejną ważną opcją jest bezspoinowe wykończenie powierzchni w stylu „monoblok”.

Elementy wykończenia boków i narożników nadają liniom grzewczym elegancki wygląd.

Aby zwiększyć funkcjonalność kuchni, MARENO oferuje blaty robocze, cokoły maskujące i kolumny wodne.

Samodomykające się drzwi ze sprężynami są dostępne jako opcja.

Szczegóły techniczne

Wszystkie akcesoria stalowe są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.



Dane techniczne

Legenda

Mod	Modele		Płyta miesz. chrom.		Rozmiar GN		Moc pól grzewczych
	Wymiary zewnętrzne		Płyta ryflowana		Wymiary pow. roboczej	S	Piekarnik statyczny
V/Hz	Zasilanie elektryczne	Ac	Stalowa powierzchnia		Moc pow. roboczej	V	Piekarnik konwekcyjny
	Moc elektryczna	Cr	Chrom. powierzchnia		Szuflady		Temperatura
	Moc gazowa	Duplex	Pow. duplex/stal węgl.		Wymiary wewnętrzne		Grzanie bezpośrednie
	Ilość stref grzewczych	Ghisa	Żeliwo		Moc elektr. piekarnika		Grzanie pośrednie
	Gładka powierzchnia		Ilość komór		Moc gazowa piekarnika		Stojak
	Chromowana powierzch.		Pojemność komory		Rozmiar GN piekarnika		Szafka otwarta
	Powierzchnia typu duplex/stal węglowa		Wymiary komory		Ilość pól grzewczych	H2	Szafka higieniczna H2



Kuchnie gazowe

Mod	mm	kW			S	V	mm	GN	V/Hz		
NC7FE8G24	800-730-870h.	4x6kW	6		•	-	570x640x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6	24
NC7FE12G36	1200-730-870h.	6x6kW	6		•	-	570x640x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	6	36
NC7FEV8G24	800-730-870h.	4x6kW	4,2			•	570x490x295h.	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	4,2	24
NC7FEV12G36	1200-730-870h.	6x6kW	4,2			•	570x490x295h.	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	4,2	36
NC7FG8G32	800-730-870h.	4x6kW		8	•	-	570x640x300h.	GN2/1			32
NC7FG12G44	1200-730-870h.	6x6kW		8	•	-	570x640x300h.	GN2/1			44
NC74G12	400-730-250h.	2x6kW									12
NC78G24	800-730-250h.	4x6kW									24
NC712G36	1200-730-250h.	6x6kW									36



Kuchnie gazowe Maxi oven

Mod	mm	kW			S	V	mm	GN		
NC7FGM12G	1200-730-870h.	6x6kW		10	•	-	975x640x390h	930x620		46



Woki gazowe

Mod	mm	kW		
NW76G10	600-730-870h.	1x10kW	10	
NW76G14	600-730-870h.	1x14kW	14	
NW710G20	1000-730-870h.	2x10kW	20	
NW710G28	1000-730-870h.	2x14kW	28	



Płyty grzewcze

Mod	mm	kW	kW	mm	S	V	mm	GN	V/Hz	kW
NCT7FE8E	800-730-870h.	4x2,5kW	6		•	-	570x640x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	16
NCT7FE8E2	800-730-870h.	4x2,5kW	6		•	-	570x640x300h.	GN2/1	V230-3/50-60Hz	16
NCT7FEV8E	800-730-870h.	4x2,5kW	4,2		-	•	570x490x295h.	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	14,2
NCT78EC	800-730-250h.	4x2,5kW							V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10
NT7FG8G	800-730-870h.	9	8		•	-	570x640x295h.	GN2/1		17
NT7FG12G	1200-730-870h.	2x6kW	9	8	•	-	570x640x300h.	GN2/1		29
NT78G	800-730-250h.	9								9
NS7FG8GS	800-730-850h.	2x6kW	6	8	•	-	570x640x300h.	GN2/1		26
NS78GS	800-730-250h.	2x6kW	6							18



Kuchnie elektryczne

Mod	mm	mm	kW	mm	S	V	mm	GN	V/Hz	kW
NC7FE8E	800-730-870h.	4xØ220	4x2,6kW	6	•	-	570x640x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	16,4
NC7FE8E2	800-730-870h.	4xØ220	4x2,6kW	6	•	-	570x640x300h.	GN2/1	V230-3/50-60Hz	16,4
NC7FE8EQ	800-730-870h.	4x(220x220)	4x2,6kW	6	•	-	570x640x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	16,4
NC7FE8EQ2	800-730-870h.	4x(220x220)	4x2,6kW	6	•	-	570x640x300h.	GN2/1	V230-3/50-60Hz	16,4
NC7FEV8E	800-730-870h.	4xØ220	4x2,6kW	4,2	-	•	570x490x295h.	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	14,6
NC7FEV8E2	800-730-870h.	4xØ220	4x2,6kW	4,2	-	•	570x490x295h.	GN1/1	V230-3/50-60Hz	14,6
NC7FEV8EQ	800-730-870h.	4x(220x220)	4x2,6kW	4,2	-	•	570x490x295h.	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	14,6
NC7FEV8EQ2	800-730-870h.	4x(220x220)	4x2,6kW	4,2	-	•	570x490x295h.	GN1/1	V230-3/50-60Hz	14,6
NC74EC	400-730-250h.	2xØ220	2x2,6kW						V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5,2
NC74EQC	400-730-250h.	2x(220x220)	2x2,6kW						V230/50-60Hz - V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5,2
NC78EC	800-730-250h.	4xØ220	4x2,6kW						V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10,4
NC78EQC	800-730-250h.	4x(220x220)	2x2,6kW						V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10,4



Kuchnie z płytą ceramiczną

Mod	mm	mm	mm	kW	mm	S	V	mm	GN	V/Hz	kW
NV7FE8E	800-730-870h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW	6	•	-	570x640x300h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	16
NV7FE8E2	800-730-870h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW	6	•	-	570x640x300h.	GN2/1	V230-3/50-60Hz	16
NV7FEV8E	800-730-870h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW	4,2	-	•	570x490x295h.	GN1/1	V400-3N/50-60Hz	14,2
NV7FEV8E2	800-730-870h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW	4,2	-	•	570x490x295h.	GN1/1	V230-3/50-60Hz	14,2
NV74EC	400-730-250h.	325x514	2xØ230	2x2,5kW						V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	5
NV78EC	800-730-250h.	650x514	4xØ230	4x2,5kW						V230-3/50-60Hz - V400-3N/50-60Hz	10



Kuchnie indukcyjne

Mod	mm	kW		V/Hz	kW
NI74TE	400-730-250h.	2x3,5kW	2xØ230	V400-3/50Hz	7
NI78TE	800-730-250h.	4x3,5kW	4xØ230	V400-3/50Hz	14
NIW74TE WOK	400-730-250h.	1x3,5kW	1xØ300	V400-3/50Hz	5
NIW74TE2 WOK	400-730-250h.	1x3,5kW	1xØ300	V400-3/50Hz	5



Frytownice

Mod	mm		l	V/Hz	kW	kW
NF74E10	400-730-250h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF74E102	400-730-250h.	1	10	V230-3/50-60Hz	9	
NF74E10T	400-730-250h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF74E10TK	400-730-250h.	1	10	V400-3N/50-60Hz	9	
NF74E15	400-730-870h.	1	15	V400-3N/50-60Hz	12	
NF74E152	400-730-870h.	1	15	V230-3/50-60Hz	12	
NF76E10	600-730-250h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF76E102	600-730-250h.	2	10+10	V230-3/50-60Hz	18	
NF76E10T	600-730-250h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF76E10TK	600-730-250h.	2	10+10	V400-3N/50-60Hz	18	
NF78E15	800-730-870h.	2	15+15	V400-3N/50-60Hz	24	
NF78E152	800-730-870h.	2	15+15	V230-3/50-60Hz	24	
NF74G8	400-730-250h.	1	8			7
NF74G10	400-730-250h.	1	10			10
NF74G15	400-730-870h.	1	15			14
NF74G15T	400-730-870h.	1	15			14
NF76G8	600-730-250h.	2	8+8			14
NF76G10	600-730-870h.	2	10+10			20
NF78G15	800-730-870h.	2	15+15			28
NF78G15T	800-730-870h.	2	15+15			28



Płyty bezpośredniego smażenia

Mod	mm	Ac	Cr	mm								V/Hz	kW	
NFT74EL	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NFT74EL2	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	5,4	
NFT74ELC	400-730-250h.	-	•	335x530	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NFT74ELC2	400-730-250h.	-	•	335x530	-	•	-	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	5,4	
NFT74ELO	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NFT74ER	400-730-250h.	•	-	335x530	-	-	-	-	•	-	1	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NFT76EL	600-730-250h.	•	-	535x530	•	-	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EL2	600-730-250h.	•	-	535x530	•	-	-	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76ELC	600-730-250h.	-	•	535x530	-	•	-	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76ELC2	600-730-250h.	-	•	535x530	-	•	-	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EM	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	•	-	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EM2	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	•	-	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EMC	600-730-250h.	-	•	535x530	-	-	-	•	-	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76EMC2	600-730-250h.	-	•	535x530	-	-	-	•	-	-	1	V230-3N/50-60Hz	7,5	
NFT76ER	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	-	-	•	-	1	V400-3N/50-60Hz	7,5	
NFT78EL	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EL2	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2	V230-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ELC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	•	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ELC2	800-730-250h.	-	•	735x530	-	•	-	-	-	-	2	V230-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ELO	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EM	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	•	-	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EM2	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	•	-	-	-	2	V230-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EMC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	•	-	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78EMC2	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	•	-	-	2	V230-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ER	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	-	-	•	-	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT78ERC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	-	-	•	2	V400-3N/50-60Hz	10,8	
NFT74GL	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1			6
NFT74GR	400-730-250h.	•	-	335x530	-	-	-	-	•	-	1			6
NFT74GTLC	400-730-250h.	-	•	335x530	-	•	-	-	-	-	1			7
NFT74GTLO	400-730-250h.	•	-	335x530	•	-	-	-	-	-	1			7
NFT74GTRC	400-730-250h.	-	•	335x530	-	-	-	-	-	•	1			7
NFT76GL	600-730-250h.	•	-	535x530	•	-	-	-	-	-	1			9
NFT76GM	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	•	-	-	-	1			9
NFT76GR	600-730-250h.	•	-	535x530	-	-	-	-	•	-	1			9
NFT76GTLC	600-730-250h.	-	•	535x530	-	•	-	-	-	-	1			11
NFT76GTMC	600-730-250h.	-	•	535x530	-	-	-	•	-	-	1			11
NFT78GL	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2			12
NFT78GM	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	•	-	-	-	2			12
NFT78GR	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	-	-	•	-	2			12
NFT78GTL	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2			14
NFT78GTLC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	•	-	-	-	-	2			14
NFT78GTLO	800-730-250h.	•	-	735x530	•	-	-	-	-	-	2			14
NFT78GTM	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	•	-	-	-	2			14
NFT78GTMC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	•	-	-	2			14
NFT78GTR	800-730-250h.	•	-	735x530	-	-	-	-	•	-	2			14
NFT78GTRC	800-730-250h.	-	•	735x530	-	-	-	-	-	•	2			14



Grille gazowe, elektryczne i lava-grille

Mod	mm		mm	V/Hz	kW	
NGW74E	400-730-250h.	1	270x447	V400-3N/50-60Hz	4,08	
NGW78E	800-730-250h.	2	545x447	V400-3N/50-60Hz	8,16	
NG74G	400-730-870h.	1	316x466			7,5
NG78G	800-730-870h.	2	712x466			15
NGPL74PG	400-730-250h.	1	380x485			10
NGPL78PG	800-730-250h.	2	780x485			20



Patelnie wielofunkcyjne

Mod	mm		mm	l		V/Hz	kW
NVB74E	400-730-870h.	1	320x480x100h.	10	1	V400-3N/50-60Hz	4
NVB74E2	400-730-870h.	1	320x480x100h.	10	1	V230-3N/50-60Hz	4
NVB76E	600-730-870h.	1	520x480x100h.	18	2	V400-3N/50-60Hz	8,1
NVB76E2	600-730-870h.	1	520x480x100h.	18	2	V230-3N/50-60Hz	8,1



Makaroniarki

Mod	mm		l	mm	V/Hz	kW	
NPC74E	400-730-870h.	1	28	310x340x275h.	V400-3N/50-60Hz	5,6	
NPC74E2	400-730-870h.	1	28	310x340x275h.	V230-3/50-60Hz	5,6	
NPC76E	600-730-870h.	1	42	510x310x275h.	V400-3N/50-60Hz	9	
NPC76E2	600-730-870h.	1	42	510x310x275h.	V230-3/50-60Hz	9	
NPC78E	800-730-870h.	2	28+28	310x340x275h.	V400-3N/50-60Hz	11,2	
NPC78E2	800-730-870h.	2	28+28	310x340x275h.	V230-3/50-60Hz	11,2	
NPC74G	400-730-870h.	1	28	310x340x275h.	V230/50-60Hz	0,1	10,5
NPC76G	600-730-870h.	1	42	510x310x275h.	V230/50-60Hz	0,1	14
NPC78G	800-730-870h.	2	28+28	310x340x275h.	V230/50-60Hz	0,2	21



Patelnie uchylne

Mod	mm	AC	Duplex	Ghisa	l	mm	V/Hz	kW	kW
NBR78EG	800-730-870h.	-	-	•	31	770x540x200h.	V400-3N/50-60Hz	7	
NBR78EF	800-730-870h.	•	-	-	60	770x540x200h.	V400-3N/50-60Hz	10	
NBR78EF2	800-730-870h.	•	-	-	60	770x540x200h.	V230-3/50-60Hz	10	
NBR78EI	800-730-870h.	-	•	-	60	770x540x200h.	V400-3N/50-60Hz	10	
NBR78EI2	800-730-870h.	-	•	-	60	770x540x200h.	V230-3/50-60Hz	10	
NBR78GG	800-730-870h.	-	-	•	31	770x540x200h.			13
NBR78GF	800-730-870h.	•	-	-	60	770x540x200h.			14
NBR78GI	800-730-870h.	-	•	-	60	770x540x200h.			14



Kotły warzelne

Mod	mm	l	mm	U	U	V/Hz	kW	kW
NPI76E5	600-730-870h.	50	396x465h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,8	
NPI76E5(V)	600-730-870h.	50	396x465h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	9,8	
NPI78E8	800-730-870h.	80	496x473h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	16,4	
NPI78E8(V)	800-730-870h.	80	496x473h.	-	•	V400-3N/50-60Hz	16,4	
NPD76G5	600-730-870h.	50	396x465h.	•	-	V230-50Hz	0,2	10
NPD78G8	800-730-870h.	80	496x473h.	•	-	V230-50Hz	0,2	17
NPI76G5	600-730-870h.	50	396x465h.	-	•	V230-50Hz	0,3	10,5
NPI76G5(V)	600-730-870h.	50	396x465h.	-	•	V230-50Hz	0,3	10,5
NPI78G8	800-730-870h.	80	496x473h.	-	•	V230-50Hz	0,3	17
NPI78G8(V)	800-730-870h.	80	496x473h.	-	•	V230-50Hz	0,3	17



Bemary i podgrzewacze

Mod	mm		mm	GN	V/Hz	kW	kW
NB74E	400-730-250h.	1	350x515x170h.	GN1/1	V230/50-60Hz	1,8	
NB78E	800-730-250h.	1	730x515x170h.	GN2/1	V400-3N/50-60Hz	5,4	
NB78E2	800-730-250h.	1	730x515x170h.	GN2/1	V230-3/50-60Hz	5,4	
NB74G	400-730-250h.	1	350x515x170h.	GN1/1			3
NB78G	800-730-250h.	1	730x515x170h.	GN2/1			6
NSP74E	400-730-250h.			GN1/1	V230/50-60Hz	2	



Podstawy

Mod	mm	□	▣	H2
NBC74	400-625-660h.	•	-	-
NBC76	600x625x660h.	•	-	-
NBC78	800x625x660h.	•	-	-
NBC712	1200x625x660h.	•	-	-
NBC716	1600x625x660h.	•	-	-
NBV72	200x665x620h.	-	•	-
NBV74	400x665x620h.	-	•	-
NBV76	600x665x620h.	-	•	-
NBV78	800x665x620h.	-	•	-
NBV712	1200x665x620h.	-	•	-
NBV78P	800x595x620h.	-	•	-
NBV712P	1200x595x62h.	-	•	-
NBV74I	400x665x620h.	-	•	-
NBV78I	800x665x620h.	-	•	-
NBVH74	400x595x620h.	-	-	•
NBVH76	600x595x620h.	-	-	•
NBVH78	800x595x620h.	-	-	•
NBVH74I	400x595x620h.	-	-	•
NBVH78I	600x595x620h.	-	-	•



Podstawy chłodnicze

Mod	!	mm	Kg	m ³	l	V/Hz	kW ⚡
MBR760CC	-2°+8°C	1200x630x610h.	110	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBR760PC	-2°+8°C	1200x630x610h.	110	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBR760PP	-2°+8°C	1200x630x610h.	90	0,8	128	V230/50Hz	0,35
MBF760PP	-15°-20°C	1200x630x610h.	90	0,8	128	V230/50Hz	0,44
MBR78PCC	-2°+8°C	1600x630x610h.	135	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBR78PPC	-2°+8°C	1600x630x610h.	130	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBR78PPP	-2°+8°C	1600x630x610h.	125	1,0	192	V230/50Hz	0,37
MBF78PPP	-15°-20°C	1600x630x610h.	125	1,0	192	V230/50Hz	0,44



Elementy neutralne

Mod	mm	□
NEN72	200-730-250h.	-
NEN74	400-730-250h.	-
NEN74C	400-730-250h.	•
NEN76	600-730-250h.	-
NEN76C	600-730-250h.	•
NEN78	800-730-250h.	-
NEN78C	800-730-250h.	•



Wyłączny dystrybutor marki MARENO w Polsce:

Oficjalny partner handlowy firmy Leven Group:



Leven Group Sp. z o.o.

62-080 Sady k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl
www.levengroup.pl

Oddział GDYNIA	tel. 885 568 852
Oddział KRAKÓW	tel. 795 560 827
Oddział POZNAŃ	tel. 662 332 817
Oddział WARSZAWA	tel. 661 363 918